

CONDITIONS GENERALES DE VENTE EN VIGUEUR AU 01/10/2025

I - Prestation « Cheffe à domicile et traiteur »

1. Prestation

- La prestation, d'une durée de 2 à 5 heures chez le client (midi ou soir), comprend :
 - L'achat des ingrédients, la préparation et la confection des plats
 - Le transport et le déchargement sur le lieu de la prestation (Frais kilométriques supplémentaires à partir de 20 km)
 - Le dressage du buffet (dans le cadre d'un buffet)
 - Le service à table (hors desserts) ou au buffet
 - Le rangement et le nettoyage de la cuisine (éléments utilisés)

- La prestation ne comprend pas :
 - Le service des desserts (ils seront déposés au réfrigérateur, prêts à déguster avant le départ de la cheffe)
 - Le service des vins et autres boissons (en option sur demande)
 - Le nettoyage complet de la cuisine ou/et de la vaisselle des convives
 - Le dressage de la table.
 - Le mobilier, la vaisselle, la verrerie, le nappage, la décoration et autres arts de la table
Sauf accord spécifique préalable

- Conditions de la commande :
 - Pour des raisons d'organisation et de logistique, toute commande doit porter sur un minimum de six (6) convives payants. Ce minimum s'applique à l'ensemble des formules proposées (Spécialités Savoyardes, Plats divers, Tentations Salées à Partager et Gourmandises), ainsi qu'à l'option "Goûter".
 - Quel que soit le menu choisi par le client, les plats (hors gourmandises) seront les mêmes pour tous les convives. S'agissant des gourmandises, le Client a la possibilité de choisir un maximum de deux (2) options différentes.
 - Les régimes spécifiques pourront faire l'objet d'une adaptation exceptionnelle de certains plats (voir point "Régimes spécifiques").

- Déroulement de la prestation :
 - La cuisine doit être mise à disposition de la Cheffe entre 2 et 3 heures au moins avant le début de la prestation.
 - La cuisine doit être propre, en ordre, le lave-vaisselle vidé et le réfrigérateur en partie libre afin d'y stocker les produits frais.
 - Jusqu'à 10 convives, la Cheffe assure seule la prestation. De 11 à 20 convives, une personne supplémentaire (serveuse ou commis) peut s'avérer nécessaire. Au-delà de 21 convives, 2 personnes en plus de la cheffe peuvent s'avérer nécessaires pour assurer le service.
 - La Cheffe repart avec le surplus des ingrédients non préparés et non consommés pendant la prestation. Concernant les restes de plats préparés et consommés sur place, le Client devient responsable de la chaîne du froid dès le départ de la Cheffe qui décline donc toute responsabilité quant à leur conservation et consommation ultérieure.
 - Le nombre exact de convives doit être confirmé au plus tard 15 jours avant la date de la prestation et sera retenu comme base de facturation.
 - **Toute allergie ou régime spécifique doit impérativement être signalé par écrit lors de la commande** ou au plus tard lors de la validation du menu. A défaut, la Cheffe sera déchargée de toute responsabilité.
 - Régimes Spécifiques : La Cheffe peut proposer, sur demande préalable du Client lors de la commande, des alternatives végétariennes ou sans gluten. Ces propositions adaptées vaudront exception au principe du plat unique.
 - Pour l'ajout d'une ou plusieurs personnes, merci d'en informer la Cheffe afin qu'elle puisse ajuster ses achats.
 - Afin de garantir la qualité et la fraîcheur des produits proposés, la Cheffe reste tributaire du marché et est susceptible de modifier quelques détails du menu.
 - La Cheffe élabore sur place la préparation des plats. Toutefois, quelques préparations peuvent être élaborées en avance afin de faciliter l'organisation de la prestation ou pour des raisons qualitatives.

2. Réservation, droit de rétractation, annulation, réclamation, responsabilité et assurance

Réservation

- Toute commande n'est considérée comme ferme et définitive qu'à réception d'un acompte de 50% du montant total de la réservation. Cette somme sera encaissée et validera donc définitivement la prestation.
- Le solde de la réservation devra être réglée au plus tard 15 jours avant la date de la prestation.

Droit de rétractation

- Conformément à l'article L. 221-28 du Code de la consommation, le droit de rétractation de quatorze (14) jours ne s'applique pas aux prestations de services d'hébergement, de transport, de restauration ou de loisirs qui doivent être fournies à une date ou à une période déterminée. Par conséquent, aucune rétractation ne sera acceptée pour la prestation de Cheffe à domicile fixée à une date précise.

Annulation

Du fait du client :

Le client doit informer dans les meilleurs délais et par écrit (email) L'Aman'dîne de toute annulation de commande :

- **Jusqu'à 31 jours** avant la date de la prestation, **l'acompte de 50% sera intégralement remboursé.**
- **Entre 30 jours et 16 jours inclus** avant la date de la prestation : **l'acompte de 50% sera conservé à titre d'indemnité.**
- **A partir du 15^{ème} jour** avant la date de la prestation, **100% du montant total de la prestation sera dû** (l'acompte versé étant déduit du solde à payer)
- Toute diminution du nombre de convives intervenant plus de 15 jours avant la date prévue, entraîne une réduction proportionnelle du coût de la prestation.
- Toute diminution du nombre de convives intervenant moins de 15 jours avant la date prévue ne pourra entraîner de réduction du coût de la prestation.

- Le client peut augmenter le nombre de convives jusqu'à 7 jours avant l'évènement. Le coût de la prestation sera augmenté en fonction. En dessous de 7 jours, toute demande d'augmentation fera l'objet d'une décision conjointe entre la Cheffe et le client, en fonction des disponibilités et des contraintes logistiques.

Du fait de la Cheffe :

- La Cheffe se réserve le droit d'annuler une réservation dans un délai de 15 jours avant la date de la prestation si celle-ci n'est pas validée par le versement de l'acompte.
- La Cheffe peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer par la suite d'un cas de force majeure (guerre, émeutes, pandémies, manifestations, conditions climatiques exceptionnelles, sinistre affectant les installations de son atelier...), sans que cela donne lieu à une quelconque compensation.
- Dans ce cas, la Cheffe s'engage à restituer la totalité des sommes perçues.

Réclamation

- Le client bénéficie d'un délai de 3 jours à compter de la prestation pour formuler, par écrit (courrier postal, courrier électronique) une réclamation. Passé ce délai, la prestation est réputée conforme.
- Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les cinq jours suivants la date de réception de la facture.

Responsabilité et assurance

- Le client est seul responsable des dommages corporels et/ou matériels causés par lui ou par ses convives dans le cadre de l'exécution de la prestation de L'Aman'dîne. Le client s'engage à contracter une assurance responsabilité civile ainsi qu'une assurance multirisques habitation. La Cheffe engage sa responsabilité civile pour faute sur les prestations effectuées en son nom au domicile de ses clients.

3. Tarifs

- Les prix (indiqués sur le site internet) sont confirmés avec le client et apparaissent sur le devis adressé au client sur simple demande.
- Tous les prix indiqués s'entendent hors taxes (HT). TVA non applicable selon l'Article 293 B du CGI
- Ceux-ci sont fermes pour un mois.
- Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques.

Repas : pour les enfants (jusqu'à 12 ans) : ½ Portion = ½ Tarif (mêmes plats que les adultes).

II – Conditions de règlement

1. Moyens de paiement

La Cheffe accepte :

- Les espèces en euros uniquement
- Les règlements par téléphone (Wero uniquement)
- Les virements bancaires à :

MADAME AMANDINE GROS

Coordonnées bancaires

Nom	BANQUE POPULAIRE AUVERGNE RHONE ALPES
IBAN	FR76 1680 7000 0937 4914 3719 630
BIC	CCBPFPPGRE

- Un acompte de 50% du montant de la commande est requis lors de la réservation.
- Le solde est réglé le jour de la prestation.

2. Frais kilométriques

- Les frais kilométriques sont offerts dans un rayon de 20 kilomètres autour du siège social de l'entreprise 73210 LA PLAGNE TARENTOISE.
- Au-delà, ils sont facturés une fois, le jour de la prestation.
- Le nombre de kilomètres aller/retour est calculé sur le site "Google Maps" et facturé sur une base de 0,80 € / km + frais d'autoroute si applicables.

3. Dépassement d'honoraires

- Le client s'engage à régler des heures supplémentaires dans les cas suivants :
 - Locaux non mis à disposition à l'heure convenue,
 - Locaux non propres et ordonnés,
 - Heure de début de la prestation non respectée.
- Les heures supplémentaires seront facturées 50,00€ de l'heure par personne (Cheffe et éventuels employés) avec une majoration de 50% les jours fériés.

III– Conditions générales applicables à toutes les prestations

1. Bonne conduite et correction

La Cheffe attend de ses clients qu'ils respectent les règles et usages de bonne conduite et de politesse élémentaires.

Ceci tant auprès de la gérante que de tout membre de son équipe.

Le client est responsable du comportement de ses invités et de toute personne qu'il accompagne sur le lieu d'intervention de la Cheffe, et notamment les enfants le cas échéant.

En cas d'entorse à ces règles, de la part d'un client ou d'un de ses invités, ami, relation, ou toute autre personne relevant de la responsabilité du client, à l'occasion d'une prestation, la Cheffe se réserve le droit de mettre fin à ladite prestation. Aucune réduction de tarif ne sera appliquée : le montant de la prestation sera dû en intégralité. Toutefois, la Cheffe pourra laisser au client la jouissance des produits apportés.

2. Retard de paiement

Pas d'escompte pour paiement anticipé.

En cas de retard de paiement, une pénalité de retard est exigible le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture. Le taux de cette pénalité est fixé à trois fois le taux d'intérêt légal. Cette pénalité est applicable de plein droit et sans qu'un rappel soit nécessaire.

Pour tout client professionnel, en sus des pénalités de retard, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros sera due de plein droit, conformément aux dispositions de l'Article L. 441-10, II et D. 441-5 du Code de commerce.

IV– Traitement des données personnelles (RGPD)

Les informations recueillies par L'Aman'dîne font l'objet d'un traitement informatique destiné à la gestion de la commande et de la relation client. Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) et à la loi Informatique et Libertés, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données personnelles, qu'il peut exercer en contactant la Cheffe par écrit. L'Aman'dîne s'engage à ne pas céder ni vendre ces informations à des tiers, sauf accord exprès de la part du client pour les communications commerciales.